



## Benötigte Zutaten

1 Stange	Lauch
1 Pkg.	Lasagneblätter
	<b>Granformaggi</b>
1 Pkg.	Speckwürfel
1 EL	<b>Premium Teebutter</b>
1 EL	<b>Premium Teebutter (Butter zum Bestreichen der Auflaufform)</b>
1 EL	<b>Premium Teebutter (zum Anrösten)</b>
2 EL	Mehl
125 ml	Wasser
125 ml	<b>Premium Alpenmilch</b>
	Salz, Pfeffer

## Rezept für Lauchlasagne

Fernsehköchin Iris Köck präsentiert ein Familienrezept, das auch hervorragend zur Jahreszeit passt. Denn der Lauch hat wieder Saison. Dieses Mal kommt er als Lasagne auf den Tisch.

### Anleitung

1. Auflaufform mit Butter bestreichen und das Backrohr auf 200 Grad vorheizen
2. Den Lauch putzen und in dünne Ringe schneiden.
3. Dann gemeinsam mit den Speckwürfeln mit etwas Fett in einer Pfanne anrösten.
4. Mit etwas Mehl stauben und mit Milch und Wasser ablöschen. In diese Sauce die Käseeckerl einrühren, bis eine dicke Masse entsteht.
5. Danach die Masse mit den Lasagneblättern in einer Auflaufform schichten – die oberste Schicht ist ein Esslöffel Lauch-Sauce. Darauf dann die geriebenen Käsereste verteilen.
6. Die Lauchlasagne ca. 25 Minuten backen, bis der Käse schön geschmolzen ist und eine knackige Kruste hat.



Ein Rezept vom  
**ORF Fernsehgarten**